

Приложение к образовательной программе  
основного общего образования  
МАОУ СОШ № 8

**Рабочая программа  
по учебному предмету  
«Технология»  
(направление «Технология. Обслуживающий труд»)  
5-8 класс  
основного общего образования**

Составитель:  
Голубева С.Б., учитель технологии  
I квалификационная категория

г.о. Красноуральск 2013 г.

## **Пояснительная записка к рабочей программе по учебному предмету «Технология» 5-8 класс основного общего образования.**

Настоящая рабочая программа составлена на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» от 29.12.2010 № 189, (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 03.03.2011 № 19993, с изменениями и дополнениями);
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2010 года № 1897, зарегистрированный Минюстом России 17 февраля 2011 года, «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями);
4. Авторской общеобразовательной программой под редакцией В. Д. Симоненко М., Просвещение, 2005).

Изучение технологии на уровне основного общего образования направлено на достижение следующих целей:

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

### **Требования к уровню подготовки выпускников**

Общетехнологические, трудовые умения и способы деятельности.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого раздела должен:

знать/понимать:

- основные технологические понятия; назначение и технологические свойства материалов; назначение и устройство применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; виды, приемы и последовательность выполнения

технологических операций, влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

уметь:

- рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках, применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или получения продукта; выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ; выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и оборудованием; осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изделия (детали); находить и устранять допущенные дефекты; проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов; планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации; организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности; изготовления или ремонта изделий из различных материалов; создания изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, машин, оборудования и приспособлений; контроля качества выполняемых работ с применением мерительных, контрольных и разметочных инструментов; обеспечения безопасности труда; оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги; построения планов профессионального образования и трудоустройства.

В результате изучения раздела "Создание изделий из текстильных и поделочных материалов" ученик должен:

знать/понимать:

- назначение различных швейных изделий; основные стили в одежде и современные направления моды; виды традиционных народных промыслов;

уметь:

- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий; снимать мерки с фигуры человека; строить чертежи простых поясных и плечевых швейных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры; выполнять не менее трех видов художественного оформления швейных изделий; проводить примерку изделия; выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- изготовления изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий и полуфабрикатов; выполнения различных видов художественного оформления изделий.

В результате изучения раздела "Кулинария" ученик должен:

знать/понимать:

- влияние способов обработки на пищевую ценность продуктов; санитарно-гигиенические требования к помещению кухни и столовой, к обработке пищевых продуктов; виды оборудования современной кухни; виды экологического загрязнения пищевых продуктов, влияющие на здоровье человека;

уметь:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах; определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам; составлять меню завтрака, обеда, ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях и ожогах;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- приготовления и повышения качества, сокращения временных и энергетических затрат при обработке пищевых продуктов; консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях; соблюдения правил этикета за столом; приготовления блюд по готовым рецептам, включая блюда национальной кухни; выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий; сервировки стола и оформления приготовленных блюд.

В результате изучения раздела "Электротехнические работы" ученик должен:

знать/понимать:

- назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники; пути экономии электрической энергии в быту;

уметь:

- объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам; рассчитывать стоимость потребляемой электрической энергии; включать в электрическую цепь маломощный двигатель с напряжением до 42 В;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании; осуществления сборки электрических цепей простых электротехнических устройств по схемам.

В результате изучения раздела "Технологии ведения дома" ученик должен:

знать/понимать:

- характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; инженерные коммуникации в жилых помещениях, виды ремонтно-отделочных работ; материалы и инструменты для ремонта и отделки помещений; основные виды бытовых домашних работ; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники; санитарно-технические работы; виды санитарно-технических устройств; причины протечек в кранах, вентилях и сливных бачках канализации;

уметь:

- планировать ремонтно-отделочные работы с указанием материалов, инструментов, оборудования и примерных затрат; подбирать покрытия в соответствии с функциональным назначением помещений; заменять уплотнительные прокладки в кране или вентиле; соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выбора рациональных способов и средств ухода за одеждой и обувью; применения бытовых санитарно-гигиенических средств; выполнения ремонтно-отделочных работ с использованием современных материалов для ремонта и отделки помещений; применения средств индивидуальной защиты и гигиены.

В результате изучения раздела "Черчение и графика" ученик должен:

знать/понимать:

- технологические понятия: графическая документация, технологическая карта, чертеж, эскиз, технический рисунок, схема, стандартизация;

уметь:

- выбирать способы графического отображения объекта или процесса; выполнять чертежи и эскизы, в том числе с использованием средств компьютерной поддержки; составлять учебные технологические карты; соблюдать требования к оформлению эскизов и чертежей;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- выполнения графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники; чтения и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей и изделий.

В результате изучения раздела "Современное производство и профессиональное образование" ученик должен:

знать/понимать:

- сферы современного производства; разделение труда на производстве; понятие о специальности и квалификации работника; факторы, влияющие на уровень оплаты труда; пути получения профессионального образования; необходимость учета требований к качествам личности при выборе профессии;

уметь:

- находить информацию о региональных учреждениях профессионального образования, путях получения профессионального образования и трудоустройства; сопоставлять свои способности и возможности с требованиями профессии;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- построения планов профессиональной карьеры, выбора пути продолжения образования или трудоустройства.

### **Общая характеристика предмета**

Обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках одного из двух направлений: "Технология. Обслуживающий труд" для направления "Технология. Обслуживающий труд" - разделы "Создание изделий из текстильных и поделочных

материалов", "Кулинария", Каждое из направлений технологической подготовки обязательно включает в себя кроме того следующие разделы: "Электротехнические работы", "Технологии ведения дома", "Черчение и графика", "Современное производство и профессиональное образование".

### **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.

Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.

Конструирование одежды. Измерение параметров фигуры человека. Построение и оформление чертежей швейных изделий.

Современные направления моды в одежде. Выбор индивидуального стиля в одежде. Моделирование простейших видов швейных изделий.

Художественное оформление и отделка изделий.

Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовых выкроек. Изменение формы выкроек с учетом индивидуальных особенностей фигуры.

Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой.

Технология соединения деталей в швейных изделиях. Выполнение ручных и машинных швов. Устройство, регулировка и обслуживание бытовых швейных машин. **СОВРЕМЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ТЕКСТИЛЬНОЕ И ШВЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.**

Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения.

Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества, народные промыслы России.

Изготовление изделий с использованием технологий одного или нескольких промыслов (ремесел), распространенных в районе проживания.

Проектирование полезных изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.

Профессии, связанные с обработкой конструкционных и поделочных материалов.

### **Кулинария**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах.

Планирование рационального питания. **ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ КАК ИСТОЧНИК БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ, ВИТАМИНОВ, МИНЕРАЛЬНЫХ СОЛЕЙ.**

Хранение пищевых продуктов. Домашняя заготовка пищевых продуктов.

Кулинарная обработка различных видов продуктов. Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий. **ТРАДИЦИОННЫЕ НАЦИОНАЛЬНЫЕ (РЕГИОНАЛЬНЫЕ) БЛЮДА.**

Оформление блюд и правила их подачи к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом.

## РАЗРАБОТКА УЧЕБНОГО ПРОЕКТА ПО КУЛИНАРИИ.

Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ТЕХНОЛОГИЙ.

Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

### **Электротехнические работы**

Организация рабочего места, использование инструментов и приспособлений для выполнения электромонтажных работ. Применение индивидуальных средств защиты при выполнении электротехнических работ. Соблюдение правил электробезопасности, правил эксплуатации бытовых электроприборов.

**ВИДЫ ИСТОЧНИКОВ и потребителей электрической энергии. ПРИМЕНЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ И ИЗДЕЛИЙ В ПРИБОРАХ И УСТРОЙСТВАХ.**

Применение условных графических обозначений элементов электрических цепей для чтения и составления электрических схем.

Сборка моделей электроосветительных приборов и проверка их работы с использованием электроизмерительных приборов. Подключение к источнику тока коллекторного электродвигателя и управление скоростью его вращения.

Подключение типовых аппаратов защиты электрических цепей и бытовых потребителей электрической энергии. **ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТИПОВЫХ СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ И ЗАЩИТЫ. ПОДБОР БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ ПО ИХ МОЩНОСТИ.**

Определение расхода и стоимости потребляемой энергии. Пути экономии электрической энергии.

**СБОРКА МОДЕЛЕЙ ПРОСТЫХ ЭЛЕКТРОННЫХ УСТРОЙСТВ ИЗ ПРОМЫШЛЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ И ДЕТАЛЕЙ КОНСТРУКТОРА ПО СХЕМЕ; ПРОВЕРКА ИХ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ.**

**ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПОЛЕЗНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАДИОДЕТАЛЕЙ, ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ЭЛЕМЕНТОВ И УСТРОЙСТВ.**

Влияние электротехнических и электронных приборов на окружающую среду и здоровье человека.

Профессии, связанные с производством, эксплуатацией и обслуживанием электротехнических и электронных устройств.

### **Технологии ведения дома**

Интерьер жилых помещений и их комфортность. **СОВРЕМЕННЫЕ СТИЛИ В ОФОРМЛЕНИИ ЖИЛЫХ ПОМЕЩЕНИЙ.**

Подбор средств оформления интерьера жилого помещения с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Использование декоративных растений для оформления интерьера жилых помещений. Оформление приусадебного (пришкольного) участка с использованием декоративных растений.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ СИСТЕМ ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЯ, ТЕПЛОСНАБЖЕНИЯ, ВОДОПРОВОДА И КАНАЛИЗАЦИИ В ГОРОДСКОМ И СЕЛЬСКОМ (ДАЧНОМ) ДОМАХ.** Правила их эксплуатации.

Организация рабочего места для выполнения санитарно-технических работ. Планирование работ, подбор и использование материалов, инструментов, приспособлений и оснастки при выполнении санитарно-технических работ. Соблюдение правил безопасного труда и правил предотвращения аварийных ситуаций в сети водопровода и канализации. Простейший ремонт элементов систем водоснабжения и канализации.

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений. Подбор строительно-отделочных материалов. Оснащение рабочего места для ремонта и отделки помещений. ПРИМЕНЕНИЕ ОСНОВНЫХ ИНСТРУМЕНТОВ ДЛЯ РЕМОНТНО-ОТДЕЛОЧНЫХ РАБОТ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

ПОДГОТОВКА ПОВЕРХНОСТЕЙ ПОМЕЩЕНИЯ К ОТДЕЛКЕ. НАНЕСЕНИЕ НА ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ВОДОРАСТВОРИМЫХ КРАСОК, НАКЛЕЙКА ОБОЕВ И ПЛЕНОК.

Соблюдение правил безопасности труда и гигиены при выполнении ремонтно-отделочных работ. Применение индивидуальных средств защиты и гигиены.

Уход за различными видами половых покрытий. Удаление загрязнений с одежды бытовыми средствами. Выбор и использование современных средств ухода за обувью. ВЫБОР ТЕХНОЛОГИЙ И СРЕДСТВ ДЛЯ ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ОДЕЖДЫ И ОБУВИ. Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. Соблюдение правил безопасного пользования бытовой техникой.

Ознакомление с профессиями в области труда, связанного с выполнением санитарно-технических или ремонтно-отделочных работ.

Анализ бюджета семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Ориентация на рынке товаров и услуг: анализ потребительских качеств товара, выбор способа совершения покупки. Права потребителя и их защита.

ОЦЕНКА ВОЗМОЖНОСТЕЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ПОПОЛНЕНИЯ СЕМЕЙНОГО БЮДЖЕТА. ВЫБОР ВОЗМОЖНОГО ОБЪЕКТА ИЛИ УСЛУГИ ДЛЯ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА РЫНКА И ПОТРЕБНОСТЕЙ МЕСТНОГО НАСЕЛЕНИЯ В ТОВАРАХ И УСЛУГАХ. Проектирование изделия или услуги. Расчет примерных затрат и возможной прибыли в соответствии с ценами местного рынка и покупательной способностью населения. ВЫБОР ПУТЕЙ ПРОДВИЖЕНИЯ ПРОДУКТА ТРУДА НА РЫНОК.

### **Черчение и графика**

Организация рабочего места для выполнения графических работ.

Использование условно-графических символов и обозначений для отображения формы, структуры объектов и процессов на рисунках, эскизах, чертежах, схемах.

ПОНЯТИЕ О СИСТЕМАХ КОНСТРУКТОРСКОЙ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ И ГОСТАХ, ВИДАХ ДОКУМЕНТАЦИИ.

Чтение чертежей, схем, технологических карт.

Выполнение чертежных и графических работ от руки, с использованием чертежных инструментов, ПРИСПОСОБЛЕНИЙ И СРЕДСТВ КОМПЬЮТЕРНОЙ ПОДДЕРЖКИ. Копирование и тиражирование графической документации.

ПРИМЕНЕНИЕ КОМПЬЮТЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ВЫПОЛНЕНИЯ ГРАФИЧЕСКИХ РАБОТ. Использование стандартных графических объектов и конструирование графических объектов: выделение, объединение, геометрические преобразования фрагментов. ПОСТРОЕНИЕ ЧЕРТЕЖА И ТЕХНИЧЕСКОГО РИСУНКА.

Профессии, связанные с выполнением чертежных и графических работ.



## **Современное производство и профессиональное образование**

Сферы современного производства. Основные составляющие производства. Разделение труда на производстве. Влияние техники и технологий на виды и содержание труда. Приоритетные направления развития техники и технологий. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Пути получения профессионального образования. Виды учреждений профессионального образования. Региональный рынок труда и образовательных услуг. Учет качеств личности при выборе профессии. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства.

### **Место предмета в учебном плане**

Учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 245 учебных часов для обязательного изучения предмета «Технология». В том числе: в 5, 6, 7 классах по 70 часов, из расчета 2 учебных часа в неделю и, 8 классах по 35 часов, из расчета 1 учебный час в неделю.

## **Содержание учебного предмета**

### *Раздел 1. Кулинария*

#### **Тема 1. Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

#### Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

#### **Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

### **Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Тема 4. Блюда из овощей**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

#### **Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

#### **Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов.

Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеров и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

#### **Тема 7. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы.

Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Примерные темы практических работ:

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

#### **Тема 8. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

#### **Тема 9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.

Кулинарные приемы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий.

Соотношение крупы, бобовых и макаронных изделий и жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров.

Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши. Приготовление гарнира из макаронных изделий.

#### **Тема 10. Заправочные супы**

Значение супов в рационе питания. Технология приготовления мясных бульонов, используемых для приготовления заправочных супов. Способы очистки бульона.

Технология приготовления заправочных супов. Значение соотношения воды и остальных продуктов в супах. Оформление готового супа зеленью петрушки, укропа, зеленого лука. Оценка качества супа и подача его к столу.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Расчет количества мяса и других продуктов для приготовления супа на 6—8 человек. Приготовление заправочного супа.

#### **Тема 11. Изделия из теста**

Виды теста. Просеивание муки. Способы приготовления теста для блинов, оладий и блинчиков. Пищевые разрыхлители теста, их роль в кулинарии. Технология выпечки блинов, оладий и блинчиков. Блины с приправами.

Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. подача блинов к столу.

Технология приготовления пресного слоеного теста. Влияние количества яиц, соли, масла на консистенцию теста и качество готовых изделий.

Тесторезки, ножи и выемки для формования теста. Условия выпекания изделий из пресного слоеного теста, способы определения готовности.

Рецептура и технология приготовления песочного теста. Влияние количества жиров и яиц на пластичность теста и рассыпчатость готовых изделий. Правила раскатки песочного теста. Инструмент для раскатки и разделки теста.

Фруктовые начинки и кремы для тортов и пирожных из песочного теста. Ароматизирование песочного теста ванилью, лимонной цедрой, лимонным соком, шоколадом и др. Формование и выпечка изделий из песочного теста (температура выпечки, определение готовности).

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Приготовление вареников с начинкой.

Выпечка блинов.

Выпечка кондитерских изделий из пресного слоеного теста.

Выпечка изделий из песочного теста.

#### **Тема 12. Сервировка стола. Этикет**

Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта.

Эстетическое оформление стола. Освещение и музыкальное оформление. Культура использования звуковоспроизводящей аппаратуры. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность

визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Оформление стола к празднику. Организация фуршета.

### **Тема 13. Приготовление обеда в походных условиях**

Расчет количества и состава продуктов для похода. Обеспечение сохранности продуктов. Соблюдение правил санитарии и гигиены в походных условиях. Кухонный и столовый инвентарь, посуда для приготовления пищи в походных условиях.

Природные источники воды. Способы обеззараживания воды. Способы разогрева и приготовления пищи в походных условиях. Соблюдение мер пожарной безопасности. Экологические мероприятия. Индикаторы загрязнения окружающей среды.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Расчет количества и состава продуктов для похода.

Контроль качества воды из природных источников.

## **Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов**

### **Тема 1. Свойства текстильных материалов**

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон. Способы обнаружения химических волокон в тканях.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна, шелка, шерсти.

Обнаружение нитей из химических волокон в тканях.

### **Тема 2. Элементы машиноведения**

Классификация машин швейного производства по назначению, степени механизации и автоматизации. Характеристики и области применения современных швейных, краеобметочных и вышивальных машин с программным управлением.

Бытовая швейная машина, ее технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани.

Челночное устройство универсальной швейной машины. Порядок его разборки и сборки. Устройство и работа механизма двигателя ткани. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки.

Виды неполадок в работе швейной машины, причины их возникновения и способы устранения. Уход за швейной машиной.

Назначение и конструкция различных современных приспособлений к швейной машине. Их роль в улучшении качества изделий и повышении производительности труда.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Намотка нитки на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.

Регулировка качества машинной строчки для различных видов тканей.

Выполнение зигзагообразной строчки. Обработка срезов зигзагообразной строчкой.

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Чистка и смазка швейной машины.

### **Тема 3. Конструирование швейных изделий**

Классово-социальное положение человека и его отражение в костюме. Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Системы конструирования одежды. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека.

Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение эскизов национальных костюмов.

Эскизная разработка модели спортивной одежды на основе чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам

### **Тема 4. Моделирование швейных изделий**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды художественного оформления швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной отделки изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индивидуальных особенностей фигуры. Способы копирования выкройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие с применением компьютерных программ.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фигуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

### **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий**

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса.

Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций:

обработка деталей кроя;

обработка застежек, карманов, поясов, бретелей, проймы и горловины;

обметывание швов ручным и машинным способами;

обработка вытачек с учетом их расположения на деталях изделия;

обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом;

обработка низа швейного изделия ручным и машинным способами.

Сборка изделия. Проведение примерки, выявление и исправление дефектов.

Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Приемы влажно-тепловой обработки тканей из натуральных и химических волокон. Контроль качества готового изделия.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов.

Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками.

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани.

Выполнение раскладки выкроек на различных тканях.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.

Обработка деталей кроя.

Скалывание и сметывание деталей кроя.

Проведение примерки, исправление дефектов.

Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.

Влажно-тепловая обработка изделия.



Определение качества готового изделия.

### ***Раздел 3. Художественные ремесла***

#### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

#### **Тема 2. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Выполнение статичной, динамичной, симметричной и асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьбы по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

#### **Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

#### **Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый батик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

#### **Тема 5. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком, в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

Примерная тема практической работы:

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

#### **Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, пуховых, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязаных изделий.

Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ: Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязаных декоративных элементов для платьев.

### **Раздел 4. Оформление интерьера**

#### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

## **Тема 2. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

Примерная тема лабораторно-практической работы:

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

## **Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

## **Раздел 5. Электротехника**

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

**Раздел 6. Современное производство  
и профессиональное самоопределение**

**Тема 1. Сферы производства,  
профессиональное образование и профессиональная карьера**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

**Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

Примерные темы лабораторно-практических и практических работ:

Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества. Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок. Проекты социальной направленности.

### Учебно-тематический план

Разделы, темы	Количество часов					
	Авторская программа	Рабочая программа	Рабочая программа по классам			
			5	6	7	8
<b>Технология домашнего хозяйства</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<i>1.Интерьер кухни, столовой</i>			2	-	-	-
<i>2. Интерьер жилого дома</i>			-	1	-	-
<i>3. Комнатные растения в интерьере</i>			-	2	-	-
<i>4. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.</i>			-	-	1	-
<i>5. Гигиена жилища</i>			-	-	1	-
<i>6. Экология жилища</i>			-	-	-	2
<i>7. Водоснабжение и канализация в доме</i>			-	-	-	2
<b>Электротехника</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	-	<b>1</b>	<b>12</b>
<i>1. Бытовые электроприборы</i>			1	-	1	6
<i>2. Электромонтажные и сборочные технологии</i>			-	-	-	4
<i>3. Электротехнические устройства с элементами автоматики</i>			-	-	-	2
<b>Кулинария</b>	<b>33</b>	<b>33</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	-
<i>1. Санитария и гигиена на кухне</i>			1			-
<i>2. Физиология питания</i>			1			-
<i>3. Бутерброды, горячие напитки.</i>			2			-
<i>4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>			2			-
<i>5. Блюда из овощей и фруктов</i>			4			-

6.Блюда из яиц.			2			-
7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.			2			-
8. Блюда из рыбы и морепродуктов			-	4		-
9.Блюда из мяса			-	4		-
10.Блюда из птицы			-	2		-
11.Заправочные супы			-	2		-
12.Приготовление обеда. Сервировка стола.			-	2		-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов			-	-	1	-
14. Изделия из жидкого теста			-	-	1	-
15 Виды теста и выпечки			-	-	1	-
16.Сладости, напитки и десерты			-	-	1	-
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.			-	-	1	-
<b>Создание изделий из текстильных материалов</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>-</b>
1.Свойства текстильных материалов			4	2	1	-
2.Конструирование швейных изделий			4	4	1	-
3.Моделирование швейных изделий			-	2	1	-
4.Элементы машиноведения			4	2	1	-
5.Технология швейных изделий			10	12	4	-
<b>Художественные ремесла</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	
1. Декоративно – прикладное искусство			1	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ			3	-	-	-
3 Лоскутное шитье			4	-	-	-
4. Вязание крючком			-	4	-	
5. Вязание на спицах			-	4	-	-
6.Роспись ткани			-	-	2	-
7.Вышивка			-	-	4	-
<b>Семейная экономика</b>	<b>6</b>	<b>6</b>				<b>6</b>
Бюджет семьи						6

<b>Современное производство и профессиональное самоопределение</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				<b>4</b>
<i>1. Сферы производства и разделение труда</i>			-	-	-	2
<i>2. Профессиональное образование и профессиональная карьера</i>			-	-	-	2
<b>Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>21</b>	<b>21</b>	<b>10</b>	<b>8</b>
<i>1. Исследовательская и созидательная деятельность</i>	<b>60</b>	60	21	21	10	8
<i>Резерв (на 35 недель обучения)</i>	<b>6</b>	-				
			<b>70</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	<b>35</b>

## Тематическое планирование

### Класс – 5

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Тип урока	Содержание образования	Домашнее задание	Вид контроля	Дата проведения	
							План	Факт
1	Вводное занятие. Техника безопасности	1	Лекция	Правила поведения в кабинете домоводства. Техника безопасности на уроках. Творческий проект «Я учусь шить»	Написать сочинение на тему «Я учусь шить»			
<b>Швейные материалы</b>		<b>5</b>						
2	Хлопчатобумажные и льняные ткани	1	Комбинированный урок	Классификация текстильных волокон. Хлопок и лен.	§ 1	Текущий контроль		
3,4	Свойства тканей. Полотняное переплетение	2	Комбинированный урок	Определение свойств хлопчатобумажных и льняных тканей. Получение ткани. Выполнение полотняного переплетения. Определение нитей основы и утка в тканях. Оформление образцов в проекте	§ 2,3,4	Текущий контроль		
5,6	Выполнение коллекции хлопчатобумажных и льняных тканей	2	Урок практического применения умений и навыков	Выполнить коллекцию хлопчатобумажных и льняных тканей. Оформление коллекции в проекте	Повторить § 1-4	Текущий контроль		
<b>Технология швейных работ</b>		<b>4</b>						
7,8	Технология выполнения ручных стежков и строчек	2	Комбинированный урок	Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для ручных работ. Технология выполнения ручных работ	§ 5,6	Текущий контроль		
9,10	Практическая работа 1 «Выполнение ручных видов работ»	2	Урок практического	Выполнить ручные операции сметывание, заметывание, наметывание, пришивание,	§ 1	Текущий контроль, самоконт		



			применения умений и навыков	копировальные строчки. Оформление образцов в проекте		роль		
<b>Бытовая швейная машина</b>		<b>11</b>						
11,12	Устройство швейной машины. Подготовка машины к работе	2	Комбинированный урок	Бытовая швейная машина. Виды приводов швейной машины. Подготовка к выполнению машинных работ. Заправка швейной машины	§ 7, ткань	Текущий контроль		
13,14	Практическая работа 2 «Работа на швейной машинке»	2	Урок практического применения умений и навыков	Заправить швейную машину. Выполнить машинные строчки. Выполнить закрепки. Оформление образцов в проекте	§ 7	Текущий контроль, самоконтроль		
15,16	Технология выполнения машинных швов	2	Комбинированный урок	Терминология машинных работ. Понятия: шов, строчка. Регулирование длины стежка на швейной машине. Технология выполнения машинных швов.	§ 8, ткань	Текущий контроль		
17,18	Практическая работа 3 «Выполнение машинных швов»	2	Урок практического применения умений и навыков	Выполнение машинных швов. Оформление образцов в проекте. Защита проекта «Я учусь шить»	§ 8	Текущий контроль, самоконтроль		
19	Влажно-тепловые работы	1	Комбинированный урок	Значение ВТО. Организация рабочего места для выполнения ВТО. Выполнение ВТО	§ 9,10, ткань	Текущий контроль		
20,21	Практическая работа 4 «Изготовление прихватки»	2	Урок практического применения умений и	Изготовить прихватку для закрепления навыков работы на швейной машине и выполнения ручных работ.	Повторить § 1-10	Текущий контроль		

			навыков					
<b>Конструирование и моделирование</b>		<b>15</b>						
22	Снятие мерок для построения чертежа фартука	1	Комбинированный урок	Мерки. Технология снятия мерок. Выполнить снятие мерок в парах.	§ 11	Текущий контроль		
23,24	Конструирование фартука	2	Комбинированный урок	Конструирование. Построение чертежа фартука с нагрудником.	§ 12, цветная бумага	Текущий контроль		
25,26	Моделирование фартука	2	Комбинированный урок	Моделирование фартука. Подбор отделки. Моделирование на основе чертежа фартука с нагрудником.	§ 12, 15	Текущий контроль		
27	Изготовление и оформление выкроек	1	Урок практического применения умений и навыков	Изготовить и оформить выкройки фартука в масштабе 1:1	Ткань	Текущий контроль		
28	Технология выполнения раскройных работ	1	Комбинированный урок	Последовательность выполнения раскройных работ. Раскроить фартук	§ 13	Текущий контроль		
29	Выполнение поузловой обработки фартука	1	Комбинированный урок	Обработка низа фартука, обработка нагрудника, обработка пояса и бретелей, обработка карманов	§ 14	Текущий контроль		
30	Творческий проект «фартук»	1	Комбинированный урок	Цель и задачи творческого проекта «фартук». Оформление проекта.	§ 16,17	Текущий контроль		
31-33	Изготовление фартука	3	Урок практического применения умений и навыков	Изготовление фартука	§ 16,17	Текущий контроль, самоконтроль		

34	Защита проекта «Фартук»	1	Урок обобщения знаний	Защитить проект, обобщить знания по теме	§ 11 - 17	Периодический контроль		
<b>Декоративно-прикладное творчество</b>		<b>8</b>						
35-38	Технология выполнения простейших швов в вышивке	4	Комбинированный урок	Рабочее место. Инструменты и материалы в вышивке. Технологическая последовательность вышивания. Технология выполнения простейших ручных швов. Выполнение образцов швов	§ 20,21	Текущий контроль		
39-42	Выполнение панно в технике ручной вышивки	4	Урок практического применения умений и навыков	Подбор рисунка. Перенос рисунка на ткань. Изготовление панно	§ 22	Текущий контроль, самоконтроль		
<b>Культура питания</b>		<b>4</b>						
43,44	Физиология питания	2	Комбинированный урок	Общие сведения о питании. Состав питательных веществ. Витамины в питании человека. кухонная утварь и уход за ней	§26,27	Текущий контроль		
45,46	Сервировка стола к завтраку. Культура поведения за столом	2	Комбинированный урок	Сервировка стола к завтраку. Этикет. Выполнить сервировку стола, украсить салфетками	§ 35,36	Текущий контроль		
<b>Технология приготовления блюд</b>		<b>8</b>						
47,48	Технология приготовления блюд из овощей	2	Комбинированный урок	Овощи в питании человека. Обработка овощей. Приготовление блюд из свежих и вареных овощей. Нарезка овощей	§ 28, 29, 30, 31	Текущий контроль		
49	Практическая работа 5 «Приготовление блюд из овощей»	1	Урок практического применения	Приготовить винегрет. приготовить салат из свежих овощей	§ 30,31	Текущий контроль, самоконтроль		

			умений и навыков					
50,51	Блюда из яиц	2	Комбинированный урок	Пищевая ценность яиц. доброкачественность яиц. Определить свежесть яйца. Приготовление омлета	§ 32	Текущий контроль		
52	Бутерброды. Горячие напитки	1	Комбинированный урок	Хлеб в питании человека. Виды бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Горячие напитки. Требования, предъявляемые к горячим напиткам.	§ 33,34	Текущий контроль		
53,54	Практическая работа 6 «Приготовление бутербродов и чая»	2	Урок практического применения умений и навыков	Приготовить бутерброды и чай	§ 33,34	Текущий контроль, самоконтроль		
<b>Творческие задания</b>		<b>2</b>						
55,56	Творческий проект «Завтрак школьника»	2	Урок обобщения знаний	Приготовить завтрак школьника, состоящий из овощного блюда или блюда из яиц, бутерброда и горячего напитка	Повторить § 26 - 36	Периодический контроль		
<b>Черчение и графика</b>		<b>5</b>						
57,58	Чертеж. Линии чертежа. Масштабы	2	Комбинированный урок	История развития чертежа. Линии, применяемые на чертежах. Масштабы уменьшения, увеличения, натуральная величина		Текущий контроль		
59-61	Принципы построения видов на чертеже	3	Комбинированный урок	Проецирование. Построение видов на чертеже. Построение чертежа простой детали		Текущий контроль		
<b>Технологии ведения дома</b>		<b>7</b>						

62,63	Уход за одеждой	2	Комбинированный урок	Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Символы ухода за одеждой. Практическая работа стр. 121	§ 25	Текущий контроль		
64-66	Разработка интерьера кухни. Оборудование кухни	3	Комбинированный урок	Создание интерьера кухни. Правила создания интерьера. Практическая работа стр.166 Оборудование кухни. Размещение мебели и оборудования на кухне. Выполнение плана кухни	§ 37§38,39	Текущий контроль		
67,68	Благоустройство кухни	2	Комбинированный урок	Санитарное состояние кухни.	§ 40	Текущий контроль		
69,70	Итоговое занятие	2	Лекция	Подвести итоги учебного года				
	<b>ИТОГО</b>	<b>70</b>						

**Тематическое планирование**  
**Класс – 6**

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Тип урока	Содержание образования	Домашнее задание	Вид контроля	Дата проведения	
							План	Факт
1	Вводное занятие. Техника безопасности	1	Лекция	Правила поведения в кабинете домоводства. Техника безопасности на уроках.				
<b>Швейные материалы</b>		<b>6</b>						
2	Натуральные волокна животного происхождения	2	Комбинированный урок	Классификация текстильных волокон. Шерсть шелк	§ 1	Текущий контроль		
3,4	Свойства тканей. Дефекты тканей	2	Комбинированный урок	Механические, физические и технологические свойства тканей. Лицевая и изнаночная сторона тканей. Дефекты тканей. Практические работы	§ 2,3,4	Текущий контроль		
5,6	Выполнение панно из тканей	2	Урок	Выполнить панно из шерстяных	Повторить §	Текущий		

			практическо го применения умений и навыков	и шелковых тканей	1-4	контроль		
<b>Бытовая швейная машина</b>		<b>6</b>						
7,8	Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. Устройство и установка машинной иглы.	2	Комбинированный урок	Бытовая швейная машина. Регуляторы швейной машины. Уход за швейной машиной. Устройство и установка машинной иглы. Практическая работа	§ 5,6,7, ткань	Текущий контроль		
9	Технология выполнения машинных швов	1	Комбинированный урок	Технология выполнения соединительных и краевых швов	§ 8, ткань	Текущий контроль		
10,11,12	Практическая работа «Машинные швы»	3	Урок практического применения умений и навыков	Выполнение машинных швов	§ 8	Текущий контроль, самоконтроль		
<b>Конструирование и моделирование</b>		<b>17</b>						
13	Одежда и требования к ней	1	Комбинированный урок	Одежда. Эстетические, гигиенические, эксплуатационные требования к одежде	§ 9	Текущий контроль		
14	Снятие мерок для построения чертежа юбки	1	Комбинированный урок	Мерки, необходимые для построения чертежа юбки. Практическая работа по снятию мерок	§ 10	Текущий контроль		
15,16	Конструирование юбок	2	Комбинированный урок	Основные конструкции юбок. Построение чертежа юбки	§ 11, цветная бумага	Текущий контроль		
17,18	Моделирование юбок	2	Комбинированный урок	Моделирование конической, клинковой и конической юбок	§ 12	Текущий контроль		

19	Раскройные работы	1	Комбинированный урок	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки на ткань	§ 13	Текущий контроль		
20,21,22	Выполнение поузловой обработки юбки	3	Комбинированный урок	Выполнение образцов поузловой обработки юбки: вытачки, застежка-молния, пояс	§ 14	Текущий контроль		
23,24	Технологическая последовательность изготовления прямой юбки	2	Комбинированный урок	Изучение цепочки технологических операций	§ 15			
25	Творческий проект «Юбка»	1	Комбинированный урок	Цель и задачи творческого проекта «юбка». Оформление проекта.	§ 16	Текущий контроль		
26,27,28	Изготовление юбки	3	Урок практического применения умений и навыков	Изготовление юбки	§ 13-15	Текущий контроль, самоконтроль		
29	Защита проекта «Юбка»	1	Урок обобщения знаний	Защитить проект, обобщить знания по теме	§ 9-16, подготовка сообщений	Периодический контроль		
<b>Декоративно-прикладное творчество</b>		<b>11</b>						
30,31	Вышивка в русском народном костюме	2	Комбинированный урок	Рукоделие. Вышивка. Вышивка в русском народном костюме.				
32,33	Композиционное построение узоров.	2	Комбинированный урок	Композиция, орнамент, симметрия в узоре. Шов крест	§ 17	Текущий контроль		
34	О цвете	1	Комбинированный урок	Хроматические и ахроматические цвета. Гладь	§ 18			
35,36	Творческий проект «Изготовление паспарту в технике ручной вышивки»	2	Урок практического применения умений и	Цели и задачи проекта. Подбор узора для вышивки. Подбор техники вышивки	§ 19	Текущий контроль, самоконтроль		

			навыков					
37,38,39	Изготовление изделия	3	Урок практического применения умений и навыков	Изготовление паспарту			Текущий контроль, самоконтроль	
40	Защита проекта	1	Урок обобщения знаний	Защитить проект, обобщить знания по теме			Периодический контроль	
<b>Культура питания</b>		<b>2</b>						
41	Физиология питания	1	Комбинированный урок	Общие сведения о питании. Минеральные вещества. Калорийность блюд	§24		Текущий контроль	
42	Сервировка стола к ужину. Элементы этикета	1	Комбинированный урок	Сервировка стола к ужину. Этикет	§ 35		Текущий контроль	
<b>Технология приготовления блюд</b>		<b>8</b>						
43,44	Технология приготовления блюд из молока	2	Комбинированный урок	Молоко и его свойства. Технология приготовления блюд из молока. Требования к качеству готовых блюд	§ 25, 26		Текущий контроль	
45	Рыба и морепродукты	1	Комбинированный урок	Рыба и морепродукты. Сроки хранения рыбных продуктов. Первичная обработка рыбы.	§ 27, 28		Текущий контроль	
46,47	Технология приготовления блюд из рыбы	2	Комбинированный урок	Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	§ 29		Текущий контроль	
48,49	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Комбинированный урок	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	§ 30		Текущий контроль	
50	Сладкие блюда и напитки	1	Комбинированный урок	Блины, оладьи, блинчики. Сладкие блюда и напитки	§ 31-33		Текущий контроль	
<b>Заготовка продуктов</b>		<b>2</b>						
51,52	Заготовка продуктов	2	Комбинированный урок	Общие сведения о заготовке	§ 34		Текущий контроль	



			анный урок	продуктов. Квашение капусты. Засолка огурцов и томатов. Мочение яблок. Засолка грибов		контроль		
<b>Творческие задания</b>		<b>2</b>						
53,54	Творческий проект «Ужин школьника»	2	Урок обобщения знаний	Разработать проект ужина школьника, определить калорийность блюд	Повторить § 24 - 35	Периодический контроль		
<b>Черчение и графика</b>		<b>6</b>						
55,56	Принципы построения видов на чертеже	2	Комбинированный урок	Проецирование. Построение видов на чертеже. Построение чертежа простой детали		Текущий контроль		
57,58	Построение сопряжений	2	Комбинированный урок	Построение сопряжений		Текущий контроль		
59,60	Деление угла с помощью чертежных инструментов	2	Комбинированный урок	Принципы деления углов с помощью треугольников и циркуля		Текущий контроль		
<b>Технологии ведения дома</b>		<b>6</b>						
61,62	Уход за одеждой и обувью. Ремонт одежды	2	Комбинированный урок	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Ремонт одежды. Технология переделок	§ 20,21,22	Текущий контроль		
63,64	Понятие о композиции в интерьере. Освещение жилого дома	2	Комбинированный урок	Композиция в интерьере. Характерные особенности жилища. Освещение жилого дома	§ 36,37	Текущий контроль		
65,66	Отделка квартиры	2	Комбинированный урок	Отделка квартиры: обои, ткани, шторы, гардины, портьеры	§ 38	Текущий контроль		
67,68	Гигиена жилища	2	Комбинированный урок	Влажная уборка, генеральная уборка, гигиена газовых плит	§39, 40, 41	Текущий контроль		
69,70	Итоговое занятие	2	Лекция	Подвести итоги учебного года				
	<b>ИТОГО</b>	<b>70</b>						

## Тематическое планирование

### Класс – 7

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Тип урока	Содержание образования	Домашнее задание	Вид контроля	Дата проведения	
							План	Факт
1	Вводное занятие. Техника безопасности	1	Лекция	Правила поведения в кабинете домоводства. Техника безопасности на уроках	Подготовка сообщений			
<b>Кулинария</b>		<b>16</b>						
2	Физиология питания	1	Комбинированный урок	Роль микроорганизмов в питании человека. Пищевые отравления. Сообщение на тему «гепатит – болезнь грязных рук»	§1	Текущий контроль		
3,4	Блюда из мяса. Первичная обработка мяса	2	Комбинированный урок	Блюда из мяса. Признаки доброкачественности мяса. Первичная обработка мяса. Тепловая обработка мяса. Составление технологической карты приготовления котлет	§2,3	Текущий контроль		
5,6	Кисломолочные продукты и блюда из них	2	Комбинированный урок	Виды кисломолочных продуктов. Приготовление сырников из творога	§4	Текущий контроль		
7,8	Практическая работа 1 «Приготовление обеда в походных условиях»	2	Урок практического применения умений и навыков	Приготовление обеда в походных условиях. Съедобные дикорастущие травы. Приготовление обеда.	§5	Текущий контроль		
9,10	Мучные изделия	2	Комбинированный урок	Инструменты и приспособления. Продукты для приготовления мучных изделий. Приготовление изделий из пресного теста (пресное, бисквитное, слоеное, песочное)	§6	Текущий контроль		

11,12	Практическая работа 2 «Приготовление изделий из пресного теста»	2	Урок практического применения умений и навыков	Приготовить домашнее печенье из песочного теста	§7	Текущий контроль		
13,14	Фрукты и ягоды. Сладкие блюда	2	Комбинированный урок	Значение фруктов и ягод в питании человека. Классификация плодов. Хранение фруктов и ягод. Значение сладких блюд в питании человека. Составление технологической карты приготовления яблочного мусса	§8,9, рецепт стерилизованных домашних консервов	Текущий контроль		
15,16	Заготовка продуктов	2	Комбинированный урок	Консервирование. Основные технологические процессы при консервировании. Стерилизованные консервы. Составление технологической карты приготовления консервов стерилизованных	§10,11,подготовка к проекту	Текущий контроль		
17,18	Творческий проект «Сладкий стол»	2	Урок практического применения умений и навыков	Разработать проект сладкий стол по группам.	Повторить §1-11	Периодический контроль		
<b>Создание изделий из текстильных и поделочных материалов</b>		<b>29</b>						
19,20	Приспособления к швейной машине	2	Комбинированный урок	Приспособления к швейной машине. Применение зигзагообразной строчки для обметывания срезов. Выполнение аппликации	§12,13	Текущий контроль		

21,22	Машинные швы	2	Комбинированный урок	Классификация машинных швов. Соединительные швы. Краевые швы. Изготовление образцов машинных швов	§14	Текущий контроль		
23	Текстильные волокна. Технология производства химических волокон	1	Урок получения новых знаний	Классификация текстильных волокон. Технология производства химических волокон	§15	Текущий контроль		
24,25	Свойства химических волокон. Уход за одеждой	2	Комбинированный урок	Свойства синтетических и искусственных волокон. Определение сырьевого состава материала. Символы ухода за текстильными изделиями. Изучение символов ухода за текстильными изделиями	§16. подготовка сообщений о развитии костюма	Текущий контроль		
26,27	Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде	2	Комбинированный урок	Историческое развитие костюма. Силуэт в одежде. Понятие о стиле. Требования, предъявляемые к одежде. Виды и характеристика плечевых изделий.	§18	Текущий контроль		
28	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия	1	Комбинированный урок	Снятие мерок для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	§19	Текущий контроль		
29,30	Конструирование плечевого изделия	2	Комбинированный урок	Построение основы чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом	§20	Текущий контроль		
31,32	Моделирование плечевого изделия	2	Комбинированный урок	Моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Виды отделки. Расчет количества ткани для пошива платья. Разработка модели платья, халата, блузки на основе чертежа плечевого изделия с	§21	Текущий контроль		

				цельнокроеным рукавом				
33,34	Технология проведения раскройных работ	2	Комбинированный урок	Подготовка ткани к раскрою. раскладка деталей выкройки на ткани. Дублирование деталей. Прокладочные материалы	§22	Текущий контроль		
35-38	Поузловая обработка плечевого изделия	4	Комбинированный урок	Перенос линий выкройки на детали кроя. Обработка вытачек, боковых и плечевых срезов. Подкройные обтачки. Подборта. Окантовочный шов	§24,26-31	Текущий контроль		
39	Технология примерочных работ	1	Комбинированный урок	Первая примерка. Устранение дефектов после первой примерки. Вторая примерка. Обработка изделия после второй примерки	§25,32, подготовка к творческому проекту	Текущий контроль		
40	Творческий проект «Плечевое изделие»	1	Урок практического применения умений и навыков	Разработка творческого проекта	§33-36	Текущий контроль		
41	Раскройные работы	1	Комбинированный урок	Выполнить крой изделия		Текущий контроль		
42-46	Изготовление изделия	5	Урок практического применения умений и навыков	Изготовление изделия		Текущий контроль		
47	Защита проекта	1	Урок обобщения знаний	Защитить выполненный проект		Периодический контроль		
<b>Декоративно-прикладное творчество</b>		<b>7</b>						
48	Инструменты и материалы для	1	Урок	Вязание крючком. Инструменты	§37	Текущий		

	вязания		изучения нового материала	для вязания. Нитки. Подготовка материалов к работе		контроль		
49,50	Основные виды петель	2	Комбинированный урок	Положение крючка в руке. начальная петля. Воздушная петля. Цепочка воздушных петель. Столбики. Выполнение цепочки воздушных петель. Вывязывание столбика без накида	§38	Текущий контроль		
51,52	Вязание полотна и вязание по кругу	2	Урок практического применения умений и навыков	Два способа вязания по кругу. Вязание полотна. Выполнение образцов вязания крючком	§39,40	Текущий контроль		
53,54	Проект «Вязаное изделие»	2	Урок практического применения умений и навыков	Создать эскиз изделия, его схему. Изготовить изделие	Повторить §37 – 40	Текущий контроль		
<b>Черчение и графика</b>		<b>6</b>						
55,56	Понятие стандарта. Чертежные шрифты	2	Комбинированный урок	Применение стандартов в черчении. Чертежные шрифты. выполнение чертежного шрифта на миллиметровой бумаге		Текущий контроль		
57,58	Эскиз	2	Комбинированный урок	Эскиз. Правила выполнения эскиза. Построение эскиза несложной детали	выполнить эскиз спичечного коробка	Текущий контроль		
59,60	Выполнение чертежа детали	2	Урок практического	Выполнение чертежа детали с расстановкой размеров	Подготовка сообщений	Периодический контроль		

			применения умений и навыков					
<b>Гигиена девушки</b>		<b>4</b>						
61,62	Чистая кожа	2	Урок изучения нового материала	Индивидуальный уход за кожей лица. Выступление учащихся с сообщениями	§41	Текущий контроль		
63,64	Красивые глаза	2	Комбинированный урок	Уход за глазами. Приготовление масок для лица из свежих продуктов	§42	Текущий контроль		
<b>Интерьер дома</b>		<b>5</b>						
65	Роль комнатных растений в жизни человека	1	Урок изучения нового материала	Роль комнатных растений в жизни человека. Разновидности комнатных растений	§43, подготовка сообщений	Текущий контроль		
66,67	Уход за растениями	2	Комбинированный урок	Уход за растениями. Выступление учащихся с сообщениями. Выполнение перевалки растений	§44	Текущий контроль		
68,69	Комнатные растения в интерьере	2	Комбинированный урок	Комнатные растения в интерьере квартиры. Разработать интерьер комнаты с растениями	§45-47	Текущий контроль		
70	Итоговое занятие	1	Лекция	Подведение итогов		Текущий контроль		
	<b>ИТОГО</b>	<b>70</b>						

**Тематическое планирование**

**Класс – 8**

№	Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Тип урока	Содержание образования	Домашнее задание	Вид контроля	Дата проведения	
							План	Факт
1	Вводное занятие. Техника безопасности	1	Лекция	Правила поведения в кабинете домоводства. Техника				

				безопасности на уроках. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 8 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.				
<b>Технологии ведения дома</b>		<b>8</b>						
2	Домашняя экономика	1	Лекция	Предмет и задачи домашней экономики.		Текущий контроль		
3	Потребности семьи	1	Комбинированный урок	Потребности, их виды. Потребности семьи. Составление списка потребностей		Текущий контроль		
4	Правила покупки. Штрих-код	1	Комбинированный урок	Правила покупки. Работа со штрих кодом. Составление списка потребностей		Текущий контроль		
5	Предпринимательство	1	Комбинированный урок	Понятие «предпринимательская деятельность», «личное предпринимательство», «прибыль», «лицензия», «патент». Формы семейного предпринимательства, факторы, влияющие на них.		Текущий контроль		
6	Маркетинг в домашней экономике	1	Комбинированный урок	Маркетинг. Реклама. Маркетинг в домашней экономике.	Подготовка к творческому проекту	Текущий контроль		
7	Творческий проект «Семейное предприятие»	1	Урок практического применения умений и навыков	Разработать творческий проект на тему «семейное предприятие», подобрать необходимый материал, оформить проект		Текущий контроль, самоконтроль		
8	Защита проекта «Семейное предприятие»	1	Урок обобщения знаний	Защитить творческий проект		Периодический контроль		



9	Экономика приусадебного участка	1	Комбинированный урок	Экономика приусадебного участка. Доходы с участка. Расходы на содержание участка. определение площади посева сельскохозяйственных культур. планировка приусадебного участка		Текущий контроль		
10	Бюджет семьи	1	Комбинированный урок	Бюджет семьи. Виды бюджетов. Составление бюджета семьи		Текущий контроль		
11	Способы сбережения денежных средств	1	Комбинированный урок	Понятие «культура питания». Сбалансированное, рациональное питание. Правила покупки продуктов питания. Способы сбережения денежных средств.		Текущий контроль		
<b>Профессиональное самоопределение</b>		<b>2</b>						
12	Отрасли и виды производства	1	Лекция	Профессиональное самоопределение. Отрасли экономики. Виды производства		Текущий контроль		
13	Классы профессий. Профессионально важные качества человека	1	Комбинированный урок	Классификация профессий. формула профессии. Составление формулы профессии. Профессионально важные качества. Изучение профессиограмм. Выполнение тестов.		Текущий контроль		
<b>Художественная обработка материалов</b>		<b>15</b>						
14	Ручная художественная вышивка	1	Комбинированный урок	Виды ручной художественной вышивки. Составление схемы вышивки. Перенесение рисунка на ткань	Подготовить сообщения по видам вышивки	Текущий контроль		
15	Практическая работа «Перенесение рисунка на ткань»	1	Урок практического применения умений и	Выполнить перенесение рисунка на ткань		Текущий контроль, самоконтроль		

			навыков					
16	Гладь. Виды глади	1	Комбинированный урок	Выступление учащихся с сообщениями. Выполнение глади на ткани	Подготовить сообщения по видам вышивки	Текущий контроль		
17	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»	1	Урок практического применения умений и навыков	Выполнить образцы вышивки гладью		Текущий контроль, самоконтроль		
18	Шов крест	1	Комбинированный урок	Выступление учащихся с сообщениями. Выполнение шва крест	Подготовить сообщения по видам вышивки	Текущий контроль		
19	Практическая работа «Выполнение образцов швом крест»	1	Урок практического применения умений и навыков	Выполнить образцы вышивки швом крест				
20	Петлеобразные стежки	1	Комбинированный урок	Выступление учащихся с сообщениями. Выполнение петлеобразных стежков	Подготовка к творческому проекту	Текущий контроль		
21	Практическая работа «Выполнение образцов вышивки петлеобразными стежками»	1	Урок практического применения умений и навыков	Выполнить образцы вышивки петлеобразными стежками		Текущий контроль, самоконтроль		
22	Творческий проект «Вышивка»	3	Комбинированный урок	Разработка проекта, подбор необходимого материала, поисковая работа.		Текущий контроль		
23	Изготовление панно в технике ручной художественной	3	Урок практического	Изготовление панно в технике ручной художественной		Текущий контроль		

	вышивки		о применения умений и навыков	вышивки в соответствии с темой проекта				
24	Защита проекта	1	Урок обобщения знаний	Защитить творческий проект		Периодический контроль		
<b>Черчение и графика</b>		<b>3</b>						
25	Чертеж детали	1	Комбинированный урок	Правила построения чертежа детали. Построение чертежа несложной детали с натуры.	Выполнить чертеж спичечного коробка	Текущий контроль		
26	Нанесение размеров	1	Комбинированный урок	Принципы нанесение размеров на чертежах	На чертеже спичечного коробка нанести размеры	Текущий контроль		
27	Выполнение чертежа детали	1	Урок практического применения умений и навыков	Выполнение чертежей деталей. Достаивание третьего вида по двум данным	Повторить	Периодический контроль		
<b>Электротехнические работы</b>		<b>5</b>						
28	Проводники тока и изоляторы. Источники электроэнергии.	1	Комбинированный урок	Виды энергии. Правила безопасной работы с электрооборудованием. Источники электроэнергии. Электрический ток. Проводники тока и изоляторы.		Текущий контроль		
29	Типы электроизмерительных приборов.	1	Комбинированный урок	Электрическая цепь, ее элементы, их условное обозначение. Параметры потребителей и источников электроэнергии. Типы электроизмерительных приборов.		Текущий контроль		

				Назначение и устройство электрических проводов. Виды соединения проводов.				
30	Устройство и применение электромагнитов в технике.	1	Комбинированный урок	Устройство и применение электромагнитов в технике. Виды электроосветительных приборов. Устройство современной лампы накаливания, мощность, срок службы. Люминесцентное и неоновое освещение. Достоинства и недостатки люминесцентных ламп и ламп накаливания.		Текущий контроль		
31	Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам.	1	Комбинированный урок	. Классы и типы электронагревательных приборов. Устройство и требования к нагревательным элементам. Правила безопасного пользования бытовыми электроприборами. Развитие электроэнергетики. Виды топлива. Автомобиль. Энергия солнца и ветра. Энергосбережение.		Текущий контроль		
32	Практическая работа «Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчет ее стоимости»	1	Урок практического применения умений и навыков	Вычисление суточного расхода электроэнергии квартиры и расчет ее стоимости		Текущий контроль, самоконтроль		
33	Итоговое занятие	1	Лекция	Подведение итогов курса предмета Технология				
ИТОГО		35						

### Критерии оценивания знаний, умений и навыков по технологии

№ п.п	оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	2	3	4	5	6	7	8
1	«5»	Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска	Норма времени превышает установленного на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины

5	«1»	Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа	Учащийся допустил неисправимый брак	Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить	Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами	Полное незнание правил организации рабочего места	Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм
---	-----	--	-------------------------------------	--	---	---	---

### **Учебно-тематическое и материально-техническое обеспечение.**

В учебно-методический комплект (УМК), необходимый для обучения технологии, должны входить: учебник как ведущий элемент УМК; дидактические материалы (рабочие тетради, карточки и т.д.); книга для учителя (или методические рекомендации).

Для осуществления поставленной задачи я применяю технологию проектной деятельности, которая подробно изложена в работах:

1. Симоненко В. Д., Тихонова А. С. (Методика обучения учащихся Технологии),
2. Тхоржевского Д. А., Гетто В. Г. (Основы проблемного обучения на уроках труда),
3. Тихонов А. С., Сидоров О. В. (Творческий потенциал учебного проектирования),
4. Павлова М. Б., Питти Д. (Образовательная область "Технология". Теоретические подходы и методические рекомендации - Йорк: Технологическое и предпринимательское образование в России), Сопельняк А. П. (Психология творчества // Изобретатель и рационализатор).

В этих работах приводятся конкретные примеры следующих технологий:

- Технология проблемного обучения.
- Технология проектной деятельности.
- Дифференцированный подход к обучению.
- Личностно-ориентированный подход к обучению.

Учебники, рабочие тетради и методические пособия УМК под редакцией В.Д.Симоненко. 5-8 класс Технология. Обслуживающий труд. М.: Вентана-Граф, 2010 – 176с.

Методические рекомендации для учителя по предмету «Технология»

Таблицы.

Индивидуальные раздаточные пособия

Плакаты.

Коллекции (натуральных волокон, искусственных волокон, тканей)

Электронные наглядные пособия.

Компьютер с комплексом обучающих программ.

## ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

История ремесел. На сайте можно познакомиться с историей возникновения и развития ремесел (ковки, гальванопластики, резьбы по дереву и т.д.). <http://remesla.ru/>

### **Технологии обработки тканей и пищевых продуктов**

Сайт учителя технологии для девочек. Кулинария. Интерьер. Цветы. Этикет. Кожа. Литература. Афоризмы о труде. Фотографии. Проекты. <http://news.kss1.ru/news.php?kodsh=scool>

Сценарии трех уроков технологии с использованием электронных ресурсов ("Энциклопедия Кирилла и Мефодия") по теме "Гостевой этикет".

[http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002\\_k15.htm](http://edu.km.ru/opyt/kubyshka2002_k15.htm)

Обобщающий урок по разделу "Технология обработки пищевых продуктов", "Электронные таблицы". Тема урока: "Исследование комплексного меню завтрака (ужина)".

<http://vlc.pedclub.ru/modules/wfsection/print.php?articleid=86>

Модели и уроки вязания крючком.

<http://www.knitting.east.ru/>

Сайт для тех, кто любит вышивать.

<http://www.rukodelie.ru>

<http://kuking.net/>

Этот кулинарный портал – незаменимый помощник и начинающего и профессионального кулинара, где и учителя и ученики найдут полезную информацию о многих продуктах, овощах и фруктах, советы начинающим кулинарам, рецепты и статьи о кухнях народов мира. Ежедневные обновления.

Эта страничка об изделиях, выполненных лоскутной техникой – одеяла, панно и современный русский костюм.

<http://pembrok.narod.ru/sharsmain.html>

Сайт учителя технологии для девочек. Крайне полезный! Программы. Тематическое планирование. Построение чертежей и выкроек.

Дизайн кухни и интерьеров и многое другое.

<http://news.kssl.ru/news.php?kodsh=scool>

Книги по технологии и ДПИ, иллюстрации по всем разделам для мальчиков и девочек.

<http://remesla.ru/>

Все о вязании, рукоделии и кулинарии с рисунками.

<http://ad.adriver.ru/cgi-bin/erle.cgi?sid=37653&bn=1&target=blank&bt=2&pz=0&rnd=782571600>

Программа расшифровывает 13-разрядный штрих-код товаров и проверяет его правильность с помощью контрольного разряда.

<http://www.softodrom.ru/win/p857.shtml>

Кулинария. Рецепты, медиатека. Практикум по кулинарии. Материаловедение.

<http://sc1173.narod.ru/texn-med.html>

Соединения железа в природных водах: источники поступления, влияние на качество воды, физиологическая роль в организме человека.

<http://www.water.ru/bz/param/ferrum.shtml>

Пища: минеральные вещества и их значение. Макро- и микроэлементы, их роль в построении костной ткани и важнейших обменных процессах организма.

[http://www.water.ru/bz/digest/min\\_subst.shtml](http://www.water.ru/bz/digest/min_subst.shtml)

### **Декоративно-прикладное искусство**

Задание творческого характера на уроках трудового обучения. Статья Ж.А. Мугаловой на страницах "Педагогического вестника".

[http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy\\_opyt/6\\_1/](http://www.yspu.yar.ru:8101/vestnik/pedagogicheskiy_opyt/6_1/)

Ненаглядное пособие. Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>

Учебники по ДПИ. <http://remesla.ru/>



Возрождение ремесел: факультативный курс для учащихся: традиционные русские игрушки из глины, орнамент, матрешки.  
<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project798/index.htm>

Изучение техники филейного вязания. Общие сведения о методе. Технология изготовления – этапы. Методика обучения. Примеры (обучение технике вязания на основе метода проектов). Фотоальбом.  
<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project170/>

Городецкая роспись. Подборка материалов о городецкой росписи: история возникновения, галерея изделий, технология росписи, композиция.  
<http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1005/index.htm>

Презентация служит для демонстрации основных способов формообразования изделий из пластичных материалов и разработана как наглядно-визуальное средство для урока технологии "Способы ручной формовки изделий из глины". Данный материал разработан на основе электронного пособия по художественной керамике.  
<http://som.fio.ru/RESOURCES/GLOZMANAE/2003/12/MG1.PPT>

Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.  
[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\\_dt/toy/](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/)

Этапы создания картины на бересте.  
<http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>

Работы, техника выполнения макраме, описание выполнения работ, эскизы.  
[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\\_dt/mak/](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/mak/)

Мастерская мягкой игрушки: работы, технология изготовления, эскизы, выкройки.  
<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/rassvet/rassvet.html>

Сайт посвящен истории, современному состоянию, художественным и технологическим особенностям традиционных художественных промыслов и ремесел Нижегородской области. Сведения о промыслах систематизированы по направлениям: роспись и резьба по дереву (хохломяская, городецкая), работы по металлу, камню и кости, гончарное дело. <http://www.uic.nnov.ru/handicraft/>

Информация о том, как складывать разнообразные фигурки из бумаги, начиная с самых простых, и заканчивая сложными. Фотографии

готовых моделей. <http://www.vostal.narod.ru/>

Школьный кружок по росписи ткани. Можно получить консультации и научиться рисовать.  
<http://www.catalog.alledu.ru/predmet/trud/http/www.sunrain.by.ru>

Приемы, техника, описание узоров плетения из бисера.  
<http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm>

Обучение детей традиционной для Поволжья филейно-гипюрной вышивке. Образцы работ, методика обучения, информация о преподавателях и ученицах школы. <http://www.uic.ssu.samara.ru/~lada/>

Картины-панно в технике аппликация соломкой. Последовательность и технология изготовления.  
[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\\_dt/app/](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/)

История Палеха. Технология изготовления лаковой миниатюры. Стилистические особенности палехской росписи. Художники Палеха и их произведения. Палехские миниатюры в музейных собраниях. Словарь специальных терминов и сокращений. <http://www.palekh.narod.ru/>

Изготовления изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.  
[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl\\_dt/models1.html](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html)

Страница посвящена бисеру и работе с ним. Создание украшений и модных вещей. Галереи работ, ссылки на родственные сайты.  
<http://ns.cg.ukrtel.net/~wowik/biser.htm>

Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы.  
<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html>

Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.  
<http://www.chat.ru/~krestom/>

Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись.  
[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr\\_perek/](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/)

Представленные на сайте работы иллюстрируют один из вариантов альтернативной истории керамического искусства. Истории, где гончарный круг так и не был изобретён, а интерес к форме возобладали над увлечением орнаментацией поверхности.  
<http://www.romangoncharov.narod.ru/>

Игрушки из мастерских вальдорфских школ. Фотогалереи игрушек, изготовленных в вальдорфских школах Санкт-Петербурга. Тряпичные куклы в русских народных костюмах, изготовленные по традиционным технологиям. Деревянные конструкторы и игрушки в народном стиле. Вальдорфские куклы. Исторические очерки о народной кукле: социокультурная роль куклы, традиции изготовления и использования. Современная техника изготовления тряпичной куклы.  
[http://kenunen.boom.ru/igru/toys\\_1.html](http://kenunen.boom.ru/igru/toys_1.html)

Виртуальный музей палехской лаковой миниатюры. Лаковая миниатюра: технология, особенности изготовления, художники. Коллекция миниатюр. История Палеха.  
<http://palekh.narod.ru/>

Гобелен. Исторический очерк из истории гобеленов и шпалерного производства. Техника изготовления гобеленов.  
<http://archive.1september.ru/nsc/2002/02/7.htm>

Конспект открытого комплексно-тематического занятия. Работа с соломкой.  
<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/yar.html>

Уроки плетения из бисера. Приемы, техника, описание узоров.  
<http://www.chat.ru/~hisveta/lesson.htm>

Сайт для тех, кто любит вышивать. Очень много цветных бесплатных схем, которые можно скачать.  
<http://www.rukodelie.ru>

Картины-панно в технике «аппликация соломкой». Последовательность и технология изготовления.  
[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\\_dt/app/](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/app/)

Волшебный лоскуток. Изготовление изделий в стиле лоскутной техники «пэтчворк». Работы: фотографии, описания изготовления.  
[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl\\_dt/models1.html](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ugl_dt/models1.html)

Конспект открытого тематического урока работа с соломкой: цель, задачи, ход урока, эскизы.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/org/pre-school/sad171/moscow.html>

Вышивка крестом. Геометрия вышивки крестом. Советы начинающим, примеры рисунков, этапы вышивки. Инструкции, по которым можно сделать украшения для дома, подарки к праздникам, детские поделки.

<http://krestom.chat.ru/>

Глиняная игрушка. Этапы создания игрушки: план лепки, режим обжига, роспись.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr\\_perek/](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/kr_perek/)

Декоративно-прикладное творчество. Раздел сайта Ярославского областного центра дистанционного обучения школьников.

<http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/indexa.html>

Игрушки-сувениры. Последовательность выполнения игрушки, эскиз игрушки, чертежи деталей.

[http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb\\_dt/toy/](http://www-koi8-r.edu.yar.ru/russian/tvorch/ryb_dt/toy/)

Картина на бересте. Этапы создания картины на бересте. Фотографии.

<http://www.edu.yar.ru/russian/tvorch/nekras/beresta/>